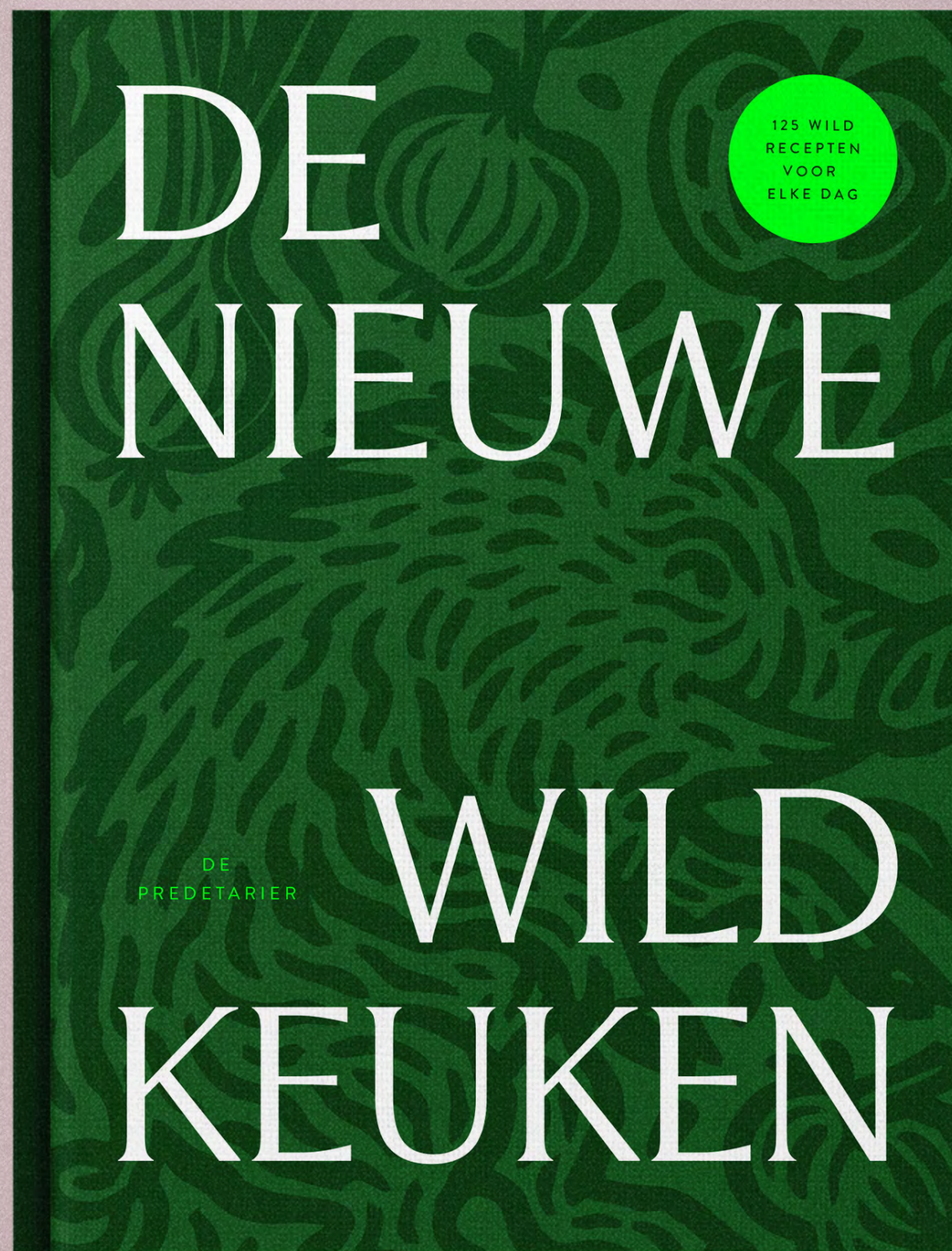




De nieuwe Wildkeuken

125 heerlijke recepten,
van daghap tot diner

In 125 recepten laat De Predetariër, de bekendste wildhandel van Nederland, de veelzijdigheid, toegankelijkheid en kwaliteit van wild zien. Met gerechten als ree-roti, loempia's van wild zwijn, rendang van hert en de beroemde tataki is dit boek er voor iedereen: van beginnende thuiskok tot ervaren chef.

In *De nieuwe Wildkeuken* krijgt koken met wild een geheel nieuwe invulling. Niet alleen klassieke stoofgerechten voor de donkere maanden, maar juist ook frisse, toegankelijke en moderne recepten voor elk seizoen.

Wild groeit in populariteit

Steeds meer mensen kiezen bewust voor minder, maar beter vlees. Wild past perfect in die trend: het is lokaal, eerlijk, van hoge kwaliteit en volledig antibioticavrij. Bovendien is wild allang geen luxeproduct meer, maar juist steeds populairder, toegankelijker en beter passend in de dagelijkse keuken.

Als duurzaam, natuurlijk en smaakvol alternatief voor vlees uit de bio-industrie is wild duidelijk bezig aan een opmars.

Verschijnt: September 2025 | ISBN: 9789090397542 | NUR 441 | Hardcover
FSC keurmerk | 304 pagina's | 215 x 270 mm | €34,99 newbookcollective



newbookcollective.com



De Predetariër, de bekendste wildhandel van Nederland

Wij zijn Philip, Kaj en James, en onze missie is helder: een alternatief bieden voor de bioindustrie met wild vlees. Met onze Predetarische filosofie; plantaardig & wild zetten wij wild weer op het menu, niet als uitzondering, maar als vanzelfsprekend onderdeel van een nieuw dieet. En ons verhaal slaat aan. Steeds meer mensen weten de weg te vinden winkel, webshop en online recepten en voelen zich thuis binnen onze filosofie. Na meerdere seizoenen wildrecepten online te hebben uitgegeven kwam de vraag van onze achterban: “Wanneer komt er een écht kookboek?” Aan die vraag is ruimschoots gehoor gegeven met De nieuwe Wildkeuken.

Bekend van

QUOTE

food inspiration

Het Parool



“Vlees eten
als statement
tegen vlees eten ”

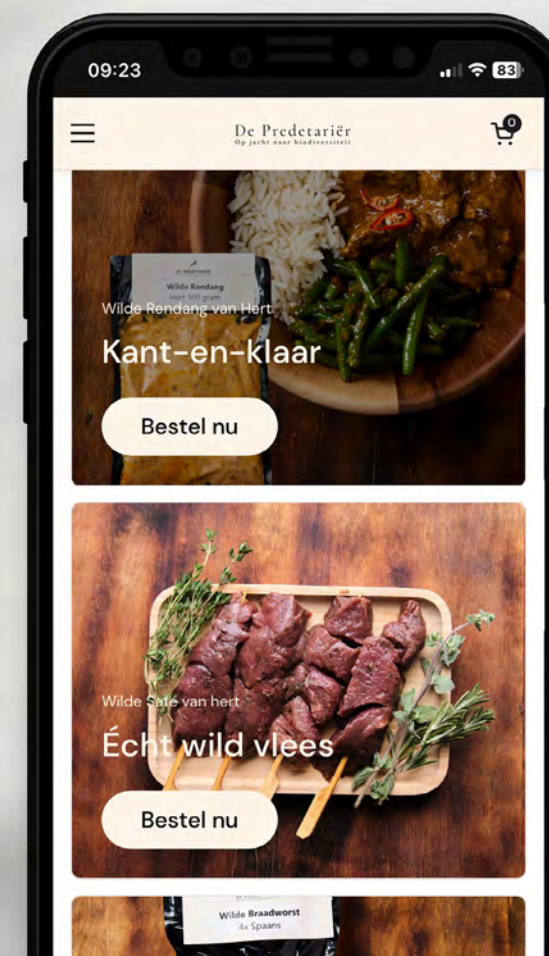
1000/10!!!

De snackspert

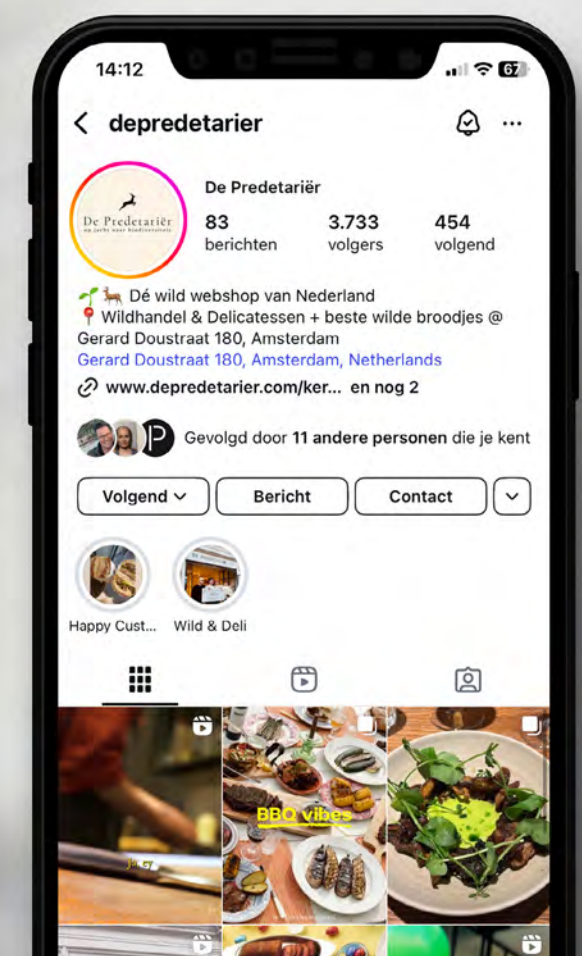
Kees van Unen, Het Parool

Feestjebijannie

[> Website](#)



[> Instagram](#)





Fesenjan



Rendang van hert



Birria tacos
van wildzwijn



Boboti



Wildravioli
met tijm boter



Ramen met
wilde eend

Klik hier
voor een
inkijk-
exemplaar

De Nieuwe Wildkeuken

Te bestellen via

New Book Collective

Vestiging Utrecht
Niasstraat 6D, 3531 WP Utrecht

Vestiging Antwerpen
Louiza-Marialei 2-1, 2018 Antwerpen
+31(0)20 2260238

www.newbookcollective.com
verkoop@newbookcollective.com
publiciteit@newbookcollective.com

Verkoop Nederland

Julia van Rij
julia@newbookcollective.com

Rutger Vos
rutger@newbookcollective.com

Publiciteit Nederland

Matthijs Valent
matthijs@newbookcollective.com

Iris Meijer
iris@newbookcollective.com

Verkoop België

Suzy Mertens
suzy@newbookcollective.com

Hilde Seys
hilde@newbookcollective.com

Publiciteit België

An-Katrien Vinckx
an-katrien@newbookcollective.com